Stabilisation

Oenopur

Nouveau

Traitement de l'oxydation et de l'amertume des moûts et des vins blancs et rosés – **Sans caséine**

Caractéristiques : La législation européenne (Directive 2007/68/CE du 27/11/2007) impose, à partir du 31 Mai 2009, l'étiquetage des vins traités avec des produits contenant des allergènes dont fait parti la caséine.
Afin de proposer une alternative sans caséine, la société Erbslöh a développé Oenopur, produit de traitement de l'oxydation et de l'amertume des vins blancs et rosés.

Oenopur est une préparation poudre à base de gélatine alimentaire, de pvpp, de bentonite spécifique et de cellulose.

Oenopur élimine :
- les polyphénols oxydables ou oxydés responsables de la perte de fraîcheur des vins,
- les composés responsables d'amertume, d'astringence, de certains goûts végétaux.

Oenopur permet aussi de réduire certaines déviations aromatiques produites par des microorganismes.
Oenopur affine ainsi le profil aromatique et la couleur des vins blancs et rosés.

Utilisé en débourbage, Oenopur améliore et accélère le débourbage.

La mise au point d'Oenopur s'est appuyée sur de nombreux essais effectués en 2007 et sur différents cépages dans toute la France. Oenopur a démontré une efficacité au moins équivalente aux produits de référence à base de caséine.

Oenopur est une exclusivité du groupe ERBSLÖH.

Mode d'emploi : Oenopur peut être directement incorporé sur moût/vin mais les meilleurs résultats seront obtenus après dilution préalable dans de l'eau (1kg dans 10 litres).

Sur vendange saine, l'incorporation pourra se faire en début de FA.
Sur vendange altérée, l'incorporation se fera sur moût dans la cuve de débourbage.
Sur vin l'addition sera suivi d'un remontage d'homogénéisation à l'abri de l'air.

Doses moyennes :
- vendange saine : 30 à 50 g/hl
- vendange altérée: 60 à 100 g/hl selon état sanitaire et/ou degré d'oxydation.

Dose limite d'emploi : 300 g/hl

Conditionnement : Sac de 5 kg.
Sac de 10 kg.

Conservation : Stocker à l'abri de la chaleur, de l'humidité et des matières odorantes.

Compte tenu de la variabilité du produit naturel à traiter et de la diversité des traitements associés, les indications portées sur nos fiches techniques ne peuvent pas avoir de caractère juridiquement obligatoire - Edition : 19 / 07 / 07